

2019年9月2日

西友、お惣菜の定番「唐揚」を全面リニューアル

9/2 小さなお子様にも食べやすい特製醤油の唐揚発売

中津の唐揚有名店が監修した唐揚を同時発売

合同会社西友（東京都北区、社長兼最高経営責任者：リオネル・デスクリー、以下「西友」）は惣菜大改革の一環として、惣菜の中でも定番中の定番、「鶏の唐揚」をリニューアルし、夕食のご飯に合う「特製醤油仕立ての若鶏もも唐揚」を9月2日(月)より発売いたします。同時に、中津の唐揚有名店が監修した唐揚を新発売するとともに、6月から発売している、塩味のむね肉の唐揚も加え、3種類目の唐揚で、お子様や单身男性などターゲット層に合わせた唐揚メニューの提供をいたします。



特製醤油仕立ての若鶏もも唐揚



げんきや監修鶏むね竜田揚



旨塩唐揚

※写真は盛り付け例

唐揚は、西友のおかず系惣菜部門で常に上位にランクされる商品で、お子様をはじめ、男性、主婦、シニアにいたるまで幅広い層に支持をいただいています。唐揚の品揃えにあたり、ターゲットの年齢層や食シーンを明確にし、特徴ある唐揚商品を提供することで、多様化するお客様のニーズにお応えしてまいります。

女性の社会進出やライフスタイルの多様化などにより、料理にも時短が求められており、同時に惣菜に対するお客様のニーズも年々高まっております。これを受け、西友では「惣菜大改革」を掲げ、1年を通じて惣菜の見直しを実施し、順次、新商品の開発や商品リニューアルを実施してまいります。

【商品概要】（価格は税抜き）

特製醤油仕立ての若鶏もも唐揚

価格： 小（約3個入り）198円、中（約5個入り）298円、大（約10個入り）580円

発売日： 9月2日（月）より

発売エリア：東北、関東、長野、東海、中部、関西（北海道、九州エリア除く）

商品特徴：・夕飯時、小さいお子様にもたくさん召しあがっていただける「醤油・しょうが味」

- ・高知県産おろししょうがと独自の配合でブレンドした3種類の醤油（濃口・淡口・たまり）を使用し、よりおいしく仕上げました。

- ・熱処理を施した小麦粉を使用しているため、粉の水分が少く揚げた際により薄衣でサクッとした食感。

- ・黒ニンニクを使用することで、ニンニク感が出過ぎず、隠し味の青森県産リンゴ果汁でまろやかに仕上げています。

げんきや監修鶏むね竜田揚

価格： 1パック（約5個入り） 298円

発売日： 9月2日（月）より（季節限定商品）

発売エリア：全国

商品特徴： ・ 単身男性をターゲット。お酒のおつまみに合うガーリックを利かせた味付け
・ 大分・中津の有名唐揚専門店「げんきや」が監修した唐揚。むね肉を中津の唐揚げの特徴である醤油ニンニク・塩こうじ入りの調味液に漬けこみ、馬鈴薯でん粉ベースの薄衣をつけ、店内で揚げました。

旨塩唐揚

価格： 1パック（約9個入り） 298円

発売日： 発売中

発売エリア：全国

商品特徴： ・ 軽食にもピッタリな塩味のむね唐揚
・ 他の唐揚より小さく、一口で食べやすいサイズ
・ シママース塩（沖縄の塩）を使用した塩コショウで味付けをし、飽きのこない味
・ 幅広い方から支持をいただいている人気商品です。

西友企業情報：<https://www.walmartjapaneseiyu.com/>

西友広報ブログ：<https://www.walmartjapaneseiyu.com/blog>

西友 Facebook：<https://www.facebook.com/walmartjapaneseiyu/>

西友 Twitter：https://twitter.com/Seiyu_Japan

西友 YouTube：https://www.youtube.com/channel/UCTx2J_HG_pa1m8pJw-EgT1w